STM W10600092 Rev. A No. Parte W10600093 Rev. A

ESTUFAS A GAS 30”

MANUAL DE INSTRUCCIONES, INSTALACIÓN Y USO

LEA CUIDADOSAMENTE ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ SU ESTUFA

Ampara los siguientes modelos:

LWF5050
LWF5150
LWF5350
LWF5550
LWF6050
LWF6550
LWF7650

30” GAS RANGE

INSTRUCTIONS MANUAL, INSTALLATION AND USE GUIDE

PLEASE READ THIS DOCUMENT CAREFULLY BEFORE USING YOUR RANGE FOR THE FIRST TIME

This document in English language covers the following models:

LWF5050
LWF5150

12-Apr-2013 19:18:08 EDT | RELEASED

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

ÍNDICE

Seguridad de la Estufa	3
Instalación de la Estufa	4
Recomendaciones Generales	5
Instalación	5
Requisitos de Ubicación	5
Requisitos del Suministro de Gas	6
Conexión a la Línea de Gas	6
Requisitos del Suministro Eléctrico	7
Características Eléctricas Nominales	7
Verificación de Funcionamiento	8
Ajuste de Flamas	9
Uso de la Estufa	10
Perillas de Control	10
Cortes de corriente	11
Quemadores Superiores	11
Comal	12
Capelo de Vidrio	12
Uso del Horno	12
Cuidado y Limpieza de la Estufa	14
Limpieza General	14
Solución de Problemas	16
Diagramas Eléctricos	26
Garantía	27
Servicio	29

TABLE OF CONTENTS

Range safety	**17**
Electrical Specifications for Power Supply	17
Range installation	17
Recommendations	18
Installation	18
Location Requirements	18
Gas Supply Requirements	19
Connect the Gas Supply Line	19
Electrical Requirements	20
Accessories Installation	20
Testing your Range	20
Adjusting the flames	21
Range Use	**22**
Cooktop Controls	22
Power Shutdown	22
Cooktop Burners	23
Griddle	23
Oven Use	23
Range Care and Cleaning	**24**
Care Recommendations	24
General Cleaning	24
Troubleshooting	**26**
Electrical diagrams	**26**
Warranty	**27**
Service	**29**

12-Apr-2013 19:18:08 EDT | RELEASED

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

¡Felicidades por la compra de su nueva estufa!

Acaba de adquirir un producto desarrollado con las más avanzadas técnicas de diseño y fabricación, con calidad Whirlpool.

Le sugerimos que antes de usar su estufa lea cuidadosamente las instrucciones de este manual. Consérvelo ya que la información contenida en el mismo será importante para el buen funcionamiento de su estufa durante muchos años.

Seguridad de la Estufa

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Tu Seguridad y la seguridad de los demás son muy importantes.

Hemos proporcionado muchos mensajes de seguridad en esta Guía de Apoyo en el electrodoméstico. Siempre lea y obedezca todos los mensajes de seguridad.

Éste es el símbolo de alerta para seguridad.
Este símbolo es una alerta que lo previene de daños o incluso muerte a usted y a los demás. Todos los mensajes de seguridad estarán seguidos del símbolo de alerta de seguridad y además de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO

Usted puede sufrir heridas o incluso la muerte si no sigue las instrucciones <u>inmediatamente</u>.

⚠ ADVERTENCIA

Usted puede sufrir heridas o incluso la muerte si no sigue las instrucciones.

Todos los mensajes de seguridad, dirán los posibles riesgos, como reducir la posibilidad de sufrir heridas y le mencionarán que es lo que puede suceder si las instrucciones no son seguidas correctamente.

Para su seguridad:

No almacene gasolina u otros fluidos flamables en la cercanía de su aparato.

Asegúrese que los muebles cercanos a su estufa, así como el muro y piso soporten una temperatura de 180°C, para que no sufran deformaciones.

Para su seguridad:
Si huele a gas

Abra las ventanas.

No toque interruptores eléctricos.

Apague todas las flamas cerrando la válvula general de paso.

Llame inmediatamente a la central de fugas o a su proveedor de gas.

No use su estufa para calentar habitaciones, ya que esto es peligroso.

12-Apr-2013 19:18:08 EDT | RELEASED

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- **Esta estufa de gas está equipada con un enchufe de tres puntas con contacto a tierra para protección contra riesgo de electrocución. Debe enchufarse directamente a un tomacorriente aterrizado.**
- **No corte ni quite la punta para conexión a tierra del enchufe.**
- **Desconecte el interruptor automático o desconecte el producto de la corriente antes de efectuar cualquier mantenimiento en él.**
- **Reposicione todos los componentes antes de encender el producto.**
- **Si el cable de suministro de energía está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, póngase en contacto con el centro de servicio Whirlpool.**
- **No utilice extensiones eléctricas o contactos múltiples.**
- **No tenga las manos húmedas al conectar o desconectar su aparato.**
- **Utilice dos o más personas para mover e instalar su producto.**
- **No permita que la usen niños o personas que no conozcan su funcionamiento.**
- **Para cualquier reparación, cambio de partes o mantenimiento póngase en contacto con el centro de servicio Whirlpool.**

"ESTE PRODUCTO NO DEBE INSTALARSE EN BAÑOS NI DORMITORIOS"

"LAS CONDICIONES DE AJUSTE PARA ESTE ARTEFACTO SE ENCUENTRAN EN LA ETIQUETA"

"ESTE ARTEFACTO DEBE INSTALARSE EN UNA COCINA Ó AMBIENTES QUE TENGAN UNA VENTILACIÓN ADECUADA"

Capacidad térmica de quemadores*

***En condiciones normales (101,32 kPa, 101320 Pa, 1013,2 mbar) a (15 °C, 288 K, 60 °F)

Modelos: LWF5050, LWF5150, LWF5350, LWF5550, LWF6050, & LWF6550.

4 Quemadores Estándar ó Semirápido 7,500 kJ/h= 7,5 MJ/h= 7,100 BTU	**2 Quemadores Super ó Semirápido** 7,900 kJ/h= 7,9 MJ/h= 7,500 BTU	**1 Quemador de horno** 13,600 kJ/h= 13,6 MJ/h= 13,000 BTU

Modelos: LWF7650

3 Quemadores Estándar ó Semirápido 7,500 kJ/h= 7,5 MJ/h= 7,100 BTU	**1 Quemador 4 coronas ó Rápido** 10,800 kJ/h= 10,8 MJ/h= 10,200 BTU	**1 Quemador de horno** 13,600 kJ/h= 13,6 MJ/h= 13,000 BTU
1 Quemadores Super ó Semirápido 7,900 kJ/h= 7,9 MJ/h= 7,500 BTU	**1 Quemador Simmer ó Semirápido** 3,800 kJ/h= 3,8 MJ/h= 2,800 BTU	

Instalación de la Estufa

- Conserve estas instrucciones para referencia futura.
- Leer las instrucciones técnicas antes de instalar este artefacto.
- Leer las instrucciones de uso antes de encender este artefacto.
- "Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución locales (naturaleza y presión del gas) y el ajuste del artefacto sean compatibles".
- **La instalación apropiada es su responsabilidad, por lo cual es recomendable que su estufa sea instalada por personal calificado o un técnico de Whirlpool Service.**

Revise las normas locales. Revise que existan suministros eléctricos. Vea la sección "Requisitos del Suministro Eléctrico".
TODAS LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS LAS DEBERÁ HACER UN ELECTRICISTA CALIFICADO.

Recomendaciones Generales

- Es responsabilidad del instalador cumplir con todos los espacios especificados en estas instrucciones.
- Instale su estufa en un lugar protegido de las inclemencias del tiempo y sobre una superficie plana y resistente para soportar su peso.
- No instale su estufa sobre alfombra o algún material inflamable. Si el piso es sintético, verifique que éste material soporte una temperatura de al menos 95°C sin deformarse.
- Mantenga los alrededores del aparato libres de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos flamables.
- No se acerque demasiado a las flamas de los quemadores, ni use ropa suelta, ya que se puede encender y causar quemaduras.
- Proporciónele el mantenimiento adecuado.
- Utilice la estufa sólo en labores del hogar. No es un aparato de uso comercial.
- No obstruya las ranuras de la charola del horno.

12-Apr-2013 19:18:08 EDT | RELEASED

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

- De ser necesario desplazar o mover su estufa, no la cargue o desplace tomándola de la jaladera, abra la puerta del horno y tómela de la parte superior de la cavidad de horno, y desplácela.

ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones por exceso de peso

Use dos o más personas para mover e instalar su producto.
No seguir esta instrucción puede causar daños a su columna o heridas.

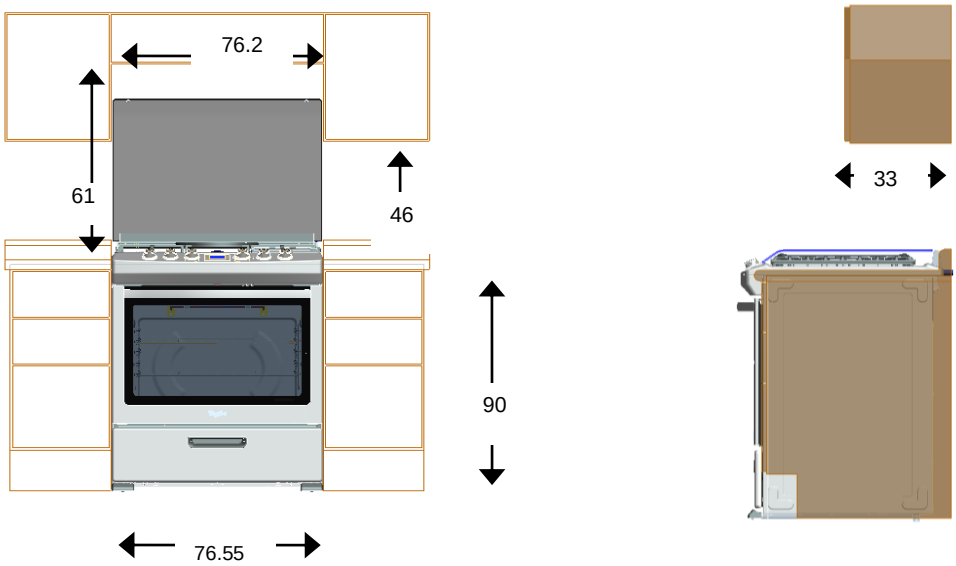
Instalación

"Este artefacto no está conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de la combustión. Debe instalarse y conectarse de acuerdo con los requisitos de instalación vigentes. Se debe dar especial atención a los requisitos pertinentes sobre ventilación".

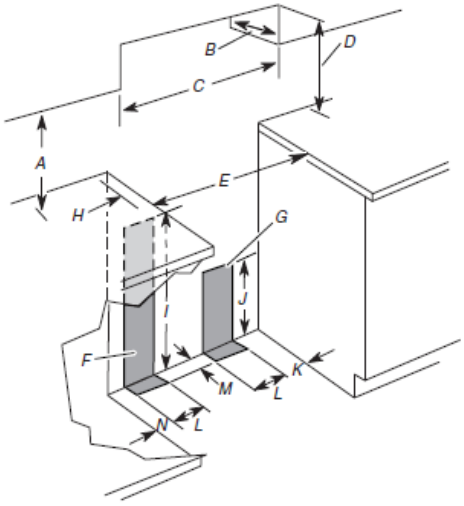
- Retire todos los adhesivos y elementos de empaque.
- Identificar y separar los accesorios de la estufa.
- Seleccione la mejor ubicación para su estufa, no debe quedar expuesta a corrientes de aire y debe tener espacio suficiente para abrir la puerta del horno.
- No instale gabinetes o muebles de cocina encima de la estufa.
- Si instala campana extractora, colóquela a 61 cm como mínimo desde la cubierta de la estufa.
- Si su estufa cuenta con accesorios eléctricos, colóquela cerca de un tomacorriente de pared.

Requisitos de Ubicación

Espacios mínimos requeridos para la instalación (estas dimensiones deben de respetarse).



A. 46 cm distancia min. requerida entre la base superior del mueble o gabinete al mueble superior del gabinete.
B. 33.0 cm max. Profundidad del gabinete superior.
C. 76.2 cm ancho min. Requerido en el gabinete superior.
D. Distancia min. 61 cm a partir de la cubierta que permita abrir el capelo.
E. 76.5 cm min. de ancho de apertura.
F. Esta área sombreada es la recomendada para salida de la instalación eléctrica.
G. Esta área sombreada es la recomendada para la instalación del tubo de gas rígido.
H. 5.1 cm espacio min. requerido del lado de la estufa al mueble o algún otro material flamable.
I. 61.0 cm altura recomendada para la instalación del tubo de gas rígido.
J.25.4 cm altura recomendada para la instalación eléctrica.
K. 20.3 cm espacio entre pared del mueble o gabinete y espacio para la instalación de tubo de gas rígido.
L. 12.7 cm dimensión recomendada de espacio para la instalación eléctrica y de tubo de gas rígido.
M. 5.1 cm espacio min. requerido de pared posterior a respaldo estufa.
N. 7.6 cm espacio entre pared del mueble o gabinete y espacio para la instalación eléctrica.



12-Apr-2013 19:18:08 EDT | RELEASED

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

Requisitos del Suministro de Gas

- El técnico calificado debe realizar la conversión tanto de las espreas de los quemadores superiores; debe cerciorarse que la conexión no tiene fugas y que la presión de gas en la estufa es la que aparece a continuación:

GAS LP PRESIÓN DE OPERACIÓN
2,75 kPa; 2750 Pa; 27,5 mbar; 28cm COL. AGUA

GAS NATURAL PRESIÓN DE OPERACIÓN
1,76 kPa; 1760Pa; 17,6 mbar; 18cm COL. AGUA

NOTA: El tipo de gas que utiliza esta estufa es Gas LP "G30" [Tercera familia (Grupo 3B/P)], para operar esta estufa con Gas Natural [Segunda Familia (Grupo 2H)], se requiere el juego de conversión de acuerdo con la siguiente tabla y puede solicitarlo en su Centro de Soluciones Whirlpool Autorizado, de lo contrario su estufa generará hollín y esto incurrirá en un servicio de limpieza de la misma, el cual no se incluye en la garantía del producto, para cambiar las espreas y hacer los ajustes necesarios. Vea la sección "Servicio" en la pág. 29.

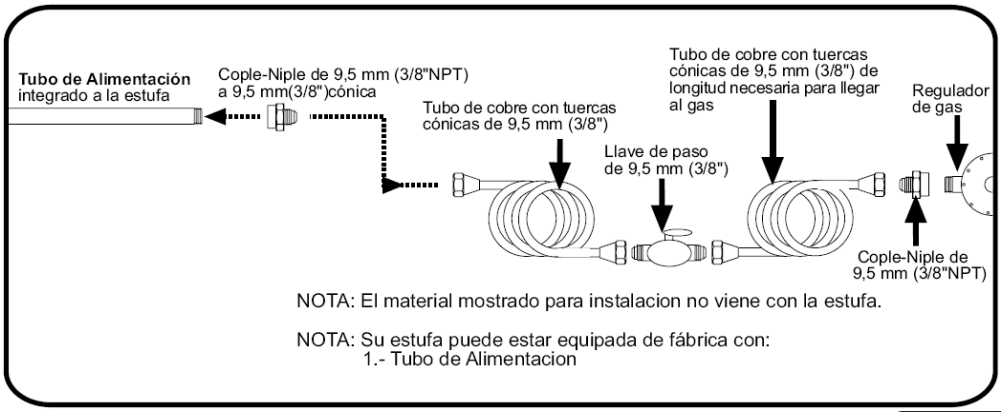
:

Modelo	Kit de Gas LP a Gas Natural
LWF5050 LWF5150 LWF5350 LWF5550	W10513462
LWF6050 LWF6550	W10513469
LWF7650	W10513481

Conexión a la Línea de Gas

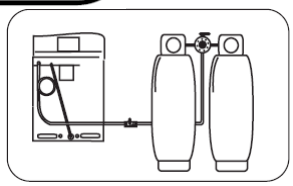
Se debe usar una combinación de tubos de unión para conectar la estufa a la línea de suministro de gas existente. Su conexión puede ser distinta, de acuerdo con el tipo de línea de suministro, tamaño y ubicación.

1. Para conectar su estufa utilice el material especificado en la siguiente figura:


Tubo de Alimentación integrado a la estufa
Cople-Niple de 9,5 mm (3/8"NPT) a 9,5 mm(3/8")cónica
Tubo de cobre con tuercas cónicas de 9,5 mm (3/8")
Llave de paso de 9,5 mm (3/8")
Tubo de cobre con tuercas cónicas de 9,5 mm (3/8") de longitud necesaria para llegar al gas
Regulador de gas
Cople-Niple de 9,5 mm (3/8"NPT)
NOTA: El material mostrado para instalacion no viene con la estufa.
NOTA: Su estufa puede estar equipada de fábrica con:
1.- Tubo de Alimentacion

2. Una vez conectado su línea de gas, ABRA el paso de gas y verifique que no existan fugas vertiendo espuma de jabón en las conexiones y curvas de los tubos.

3. Verifique que el tubo de cobre no esté dañado o doblado de manera que obstruya el paso de gas a su estufa.



NO UTILICE FLAMA PARA DETECTAR FUGAS DE GAS.

NO USE MANGUERAS DE PLÁSTICO PARA LA CONEXIÓN DE GAS YA QUE PUEDEN PRESENTAR FUGAS, AÚN LAS QUE TIENEN MALLA DE ACERO EN SU SUPERFICIE.

Recomendaciones

- Si la instalación no es nueva, limpie los tubos para evitar que se tapen las espreas.
- Con el fin de facilitar el movimiento del aparato, el instalador debe hacer una espiral con el tubo flexible de cobre e instalar una llave de paso en la línea de suministro de gas. Esta llave debe estar fuera de la estufa y accesible a las personas que la usan.
- Al mover su estufa, evite que la conexión de gas, se estrangule o muerda, para evitar fugas de gas.

12-Apr-2013 19:18:08 EDT | RELEASED

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

ADVERTENCIA

Riesgo de Incendio

Siempre utilice tubos y reguladores de presión de acuerdo a las normas locales.

Verifique la validez de los tubos y reguladores de presión y sustitúyalos si fuera necesario.

Apriete adecuadamente todas las conexiones de gas durante la instalación.

Instale el aparato de acuerdo a las especificaciones descritas en el manual de instrucciones.

Si no se siguen estas instrucciones puede causar explosión, incendio o posibles daños a la integridad física de las personas.

Requisitos del Suministro Eléctrico

- Si su estufa cuenta con accesorios eléctricos, colóquela cerca de un tomacorriente de pared.
- El cable tomacorriente debe conectarse a una toma de corriente con un voltaje de 105-140 V ~.

Cerciórese de que la instalación está apropiadamente aterrizada.

- Terminada la conexión a la línea de gas, conecte la estufa a la corriente eléctrica.

ADVERTENCIA

Riesgo de choque eléctrico

No use cable de extensión.

No use el producto sin conexión a tierra.

No use adaptadores o triples.

Desconecte el suministro de energía antes de darle mantenimiento.

Vuelva a colocar todos los componentes y paneles antes de hacerlo funcionar.

No quite la terminal de conexión a una tierra efectiva en su instalación.

Si no se siguen estas instrucciones, puede traer riesgo de vida, incendio o choque eléctrico.

Características Eléctricas Nominales

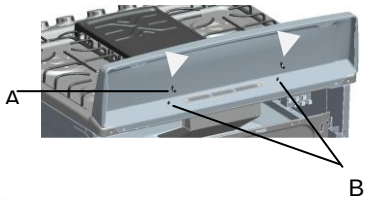
Voltaje: 105-140 V ~ Frecuencia: 50/60 Hz Corriente: 1,0 A Max

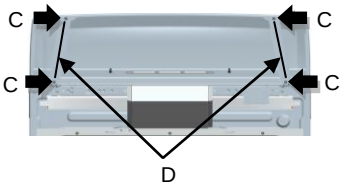
Instalación de Accesorios

Instalación del Respaldo Estufa (en algunos modelos)

Si su estufa cuenta con respaldo, para su correcta instalación siga los siguientes pasos:

1. Desempaque el respaldo que se encuentra en la parte posterior de la estufa.
2. Encontrará pegado al respaldo estufa, 2 soportes de fijación y una bolsa que contiene el kit de instalación (2 tornillos con 2 tuercas tipo mariposa y 4 tornillos estándar).
3. Coloque el respaldo sobre la cubierta, desplazándolo hasta la parte posterior y verificando que los orificios, tanto del respaldo como de la cubierta, queden alineados.
4. Coloque los 2 tornillos (B) con las 2 tuercas tipo mariposa (A), según se muestra en la figura.
5. Ubique los soportes de fijación y coloque uno a uno, y con un desatornillador punta de cruz, sujete los 4 tornillos estándar (C) siguiendo como se ilustra en la figura.





C.- Tornillos
D.- Soportes de Fijación

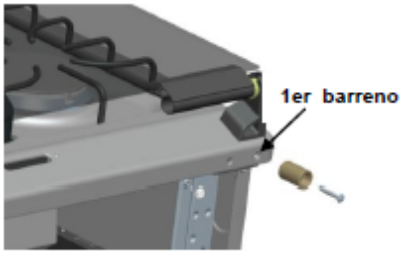
Orientación de los soportes de fijación para su correcta instalación sobre el respaldo

Instalación del espaciador cubierta Modelos: LWF5350, LWF6050, LWF6550, & LWF7650.

Para el correcto funcionamiento de su estufa, **DEBE** instalar en la parte **posterior** de la misa, los espaciadores con los tornillos, según se indica en las figuras.

El espaciador se coloca en ambos lados de su estufa, según como se ilustra en la siguiente figura.

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")



Verificación de Funcionamiento

Ya que la estufa fue instalada es necesario verificar que la conexión de gas y eléctrica hayan sido realizadas con éxito. Para esta actividad, coloque la estufa en su posición final y proceda a iniciar el funcionamiento de los quemadores superiores y del horno.

Quemadores superiores

De acuerdo con el modelo, su estufa puede tener encendido electrónico de uno o dos pasos. Siga esta secuencia para corroborar el funcionamiento:

Para estufas con encendido electrónico de dos pasos:

Si su estufa es encendido con botón: presione, y mantenga así, el botón con la figura ϟ localizado junto a la perilla de extrema izquierda y gire cualquiera de las perillas de los quemadores superiores hasta la posición **Hi** (flama máxima), como se muestra en la figura inferior.

Escuchará el sonido de la chispa de la bujía y se encenderá la flama, en cuanto la flama encienda, libere el interruptor.

Si su estufa es de encendido de un solo paso (es decir en la perilla):

Presione y gire cualquiera de las seis perillas de quemadores superiores, hacia la posición **Hi** (flama máxima), como se muestra en la figura derecha, se escuchará el sonido de la chispa de la bujía y se encenderá la flama.

En cuanto la flama encienda, gire la perilla a la flama deseada.
Esta misma secuencia puede realizarla para los otros quemadores superiores.

1. Terminada la verificación, apague todos los quemadores.

Si en cualquiera de los casos la flama no enciende después de 5 segundos o la chispa no se oye, realice los siguientes pasos:

a) Retorne la perilla a la posición de apagado (y suelte el interruptor si su estufa es de encendido de botón).
b) Asegúrese de haber conectado el cable tomacorriente, sin él, el interruptor y las bujías no pueden trabajar.
c) Verifique que haya suministro de gas, ya sea en el tanque o en la línea. También revise que las conexiones y los tubos de suministro de gas no estén doblados o bloqueados.
d) Repita desde el paso 1 o 2 (según sea el caso).

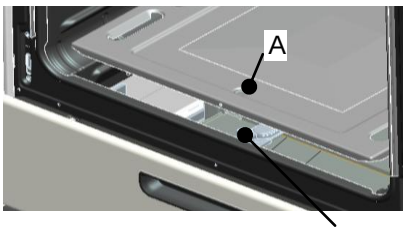
Aún con una interrupción de energía eléctrica, los quemadores superiores pueden funcionar. Cuando esto suceda, realice lo siguiente:

1. Acerque un cerillo encendido al quemador que desea encender.
2. Gire la perilla de dicho quemador hasta la posición de Hi (flama máxima), la flama deberá encenderse.

Quemador de horno

Dependiendo del modelo, su estufa cuenta con un quemador de horno controlado por un termocontrol (termogrados), o por un termostato.

La perilla del quemador de horno es la que se identifica con el símbolo .
Si es un termocontrol, deberá estar rodeada con 5 posiciones diferentes de 120°C -149°C hasta 235°C - 250°C.
Si la estufa tiene termostato con encendido manual o eléctrico, según modelo, la perilla está rodeada o indica en la perilla temperaturas que van desde 150 °C hasta 250 °C.



A. Charola
B. Entrada quemador

Para corroborar el correcto funcionamiento del quemador, siga los siguientes pasos dependiendo del modelo de su estufa.

1. Abra la puerta del horno.

12-Apr-2013 19:18:08 EDT | RELEASED

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

2. Encienda un cerillo y acérquelo a la entrada del quemador de horno mostrada en la figura.
3. Presione y gire la perilla de control del horno a su posición inicial o indicación de temperatura 235°C-250°C y en los modelos de termostato en la marca de 150°C.
4. La flama deberá encenderse y empezara a generar calor.
5. Gire la perilla a la temperatura deseada.
6. Cierre la puerta de horno y abra la puerta del asador. La flama del quemador deberá cubrir todos los orificios y normalmente debe ser azulada y estable con una altura aproximada de 1 cm; si no es así, vea la sección de “Ajuste de flamas”, “Flama del quemador de horno”.

Habiendo verificado el quemador de horno y ajustado las flamas, gire la perilla a la posición de apagado.
Una vez realizados los pasos anteriores su horno quedará listo para ser usado. Si la flama no enciende revise lo siguiente:

a) Gire la perilla a la posición de apagado (inicial) y verifique que haya suministro de gas, ya sea en el tanque o en la línea. También revise las conexiones y tubos, podrían estar doblados o bloqueados.
b) Repita el procedimiento, desde el paso 3.

Modelos con termostato de encendido electrónico:

1. Abra la puerta del horno.
2. Gire la perilla de control del horno hacia la posición de encendido. En esta posición se oirá y verá la chispa del quemador de horno, mantenga la perilla presionada hasta el tope por espacio de 5 segundos hasta que el quemador se haya encendido y suelte. Después gírela hasta la posición inicial (150°C). La flama deberá encenderse y cubrir todos los orificios del quemador.
3. La flama normal del quemador de horno debe ser azulada y estable; si no es así, proceda a la sección de “Ajuste de flamas”, “Flama del quemador de horno”.
4. Después de revisar el quemador de horno y ajustado su flama, gire la perilla a la posición de apagado, coloque nuevamente la charola del piso.

Si no se genera la chispa o la flama del quemador no enciende revise lo siguiente:

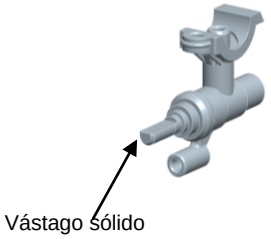
a) Asegúrese de haber conectado el cable tomacorriente, sin corriente eléctrica la bujía no puede trabajar.
b) Si la flama no enciende, gire la perilla a la posición de apagado y verifique que haya suministro de gas, ya sea en el tanque o en la línea. También revise las conexiones y tubos, podrían estar doblados o bloqueados.
c) Repita desde el inicio del paso 3.

Cuando termine de realizar estas operaciones y los resultados sean exitosos, su estufa está lista para ser utilizada.

Ajuste de Flamas

Flama de quemadores superiores

Al realizar conversión de su producto de gas LP a gas natural, algunos componentes requieren de ajustes para poder utilizar su estufa correctamente.
Las válvulas con vástago sólido, como se muestra en la imagen a la derecha, durante la conversión de gas LP a gas natural, requieren de ajuste, **para realizar este ajuste llame al técnico especializado Whirlpool.**



Flama del quemador de horno

Cuando se enciende por primera vez el quemador de horno, o cuando se cambia la configuración de la estufa para ser utilizada con gas LP o gas natural, puede ser necesario ajustar la altura de la flama del quemador. Siga estos pasos para realizar dicha operación:

1. Verifique que la estufa esté completamente fría y todas las perillas en la posición de apagado.
2. Desconecte el cable tomacorriente. Retire la charola del piso de horno, tome la charola por la parte posterior en ambos lados donde se muestra en la figura y jale hacia arriba y retírela de la estufa.
3. Retire la charola del piso de horno, tome la charola por la parte posterior en ambos lados donde se muestra en la figura y jale hacia arriba y retire la charola (ver figura derecha).
4. Encienda el quemador de horno tal y como se explica en la sección “Quemador de horno”, “Modelos con termostato de encendido manual”.

12-Apr-2013 19:18:08 EDT | RELEASED

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

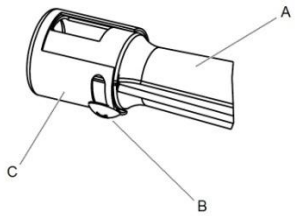
5. A través del orificio pequeño, localice el tornillo de ajuste de la flama del quemador en el termostato (ver figura) y con un desarmador plano y delgado gírelo hasta obtener una flama de aproximadamente 1cm de alto**.**
6. Cuando la flama llega a la altura de 1 cm, coloque la perilla. Gírela a la posición de apagado.
7. Coloque la charola del piso de horno en su posición original.
8. Encienda nuevamente el quemador de horno y continúe con la verificación de funcionamiento.

A. Posición del termostato
B. Orificio para ajuste de flama de quemador
C. Tornillo de ajuste de flama de quemador

Flama del quemador de horno

Las diferentes altitudes sobre el nivel del mar, las variaciones en el suministro de gas y el cambio de configuración de la estufa para ser utilizada con gas LP o gas Natural, hacen necesario regular la entrada de aire primario del quemador de horno para obtener una adecuada mezcla de aire-gas y obtener un buen funcionamiento cuando se utiliza.

La flama del quemador de horno debe ser azulada y estable, siga esta secuencia para mejorar ésta condición:



A. Quemador de horno
B. Tornillo
C. Regulador de aire

1. Verifique que la estufa esté completamente fría y todas las perillas apagadas.
2. Desconecte el cable tomacorriente. Retire la charola del piso de horno, tome la charola por la parte posterior en ambos lados y jale hacia arriba y retírela de la estufa.
3. Localice el tornillo que sujeta el quemador al bastidor frontal de la estufa y con ayuda de un desarmador, desatornille completamente y guarde el tornillo en un lugar seguro.
4. Sujete el quemador y jálelo de manera que la parte posterior se suelte de la esprea, pero evite que los cables posteriores se tensen en caso de que su estufa tenga horno de encendido eléctrico.
5. Para ajustar el aire afloje el tornillo del regulador de aire localizado en la parte posterior del quemador y gire para abrir o cerrar la ventana (ver figura).
6. Si la flama estaba amarilla es necesario abrir la ventana. Cuando la flama es inestable o se separa del quemador, es necesario cerrar ligeramente la ventana.
7. Cuando termine de ajustar la ventana, apriete el tornillo del regulador y retorne el quemador a su posición original, alineándolo con la esprea posterior y revisando que los cables salgan hacia la parte posterior de la estufa.
8. Coloque el tornillo con la rondana sujetando el bastidor frontal y el quemador, y apriete para sujetarlo.
9. Conecte el cable tomacorriente de la estufa.
10. Encienda nuevamente el quemador de acuerdo a la secuencia en “Verificación de funcionamiento”, “Quemador de horno”. Si la flama ya está estable y azulada, la estufa ha quedado lista para operación; de lo contrario espere a que el quemador se enfríe y retorne al paso 3.
11. Cuando el quemador de horno ha sido ajustado y está colocado dentro de la estufa, retorne la charola del piso a su posición original. Continúe con la verificación de funcionamiento del quemador de horno.

NOTA: No obstruya la salida de aire del horno, no cubra los orificios de la charola de horno.

Uso de la Estufa

Perillas de Control

Los encendedores eléctricos encienden automáticamente los quemadores exteriores al girar las perillas de control hacia Hi (flama alta). Ver “Verificación de Funcionamiento”, “Quemadores superiores”.

Antes de fijar una perilla de control, coloque el utensilio de cocina lleno en la parrilla. No ponga a funcionar un quemador con un utensilio de cocina vacio o si la parrilla está libre.

Para fijar la temperatura del quemador:

1. Oprima y gire la perilla a la izquierda. Los quemadores harán un chasquido pero sólo el quemador que esté accionado, producirá flama.
2. Gire la perilla hacia cualquier posición entre Hi (flama máxima) y Low (flama mínima) o Hi (flama máxima), posición media (flama media) y Low (flama mínima). El chasquido parará.

12-Apr-2013 19:18:08 EDT | RELEASED

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

Use el cuadro siguiente para fijar los niveles de calor.

Ajuste	*Uso Recomendado para*
Hi (Flama Máxima)	• Comenzar a cocinar los alimentos. • Hacer hervir un líquido.
Posición media (Flama Media)	• Mantener un hervor rápido. • Dorar rápidamente los alimentos. • Freír o sofreír los alimentos. • Preparar sopas y salsas • Guisar o cocer al vapor los alimentos.
Low (Flama Mínima)	• Mantener los alimentos calientes. • Dejar hervir a fuego lento.

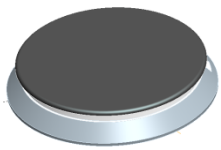
Cortes de corriente
En el caso de un corte de corriente prolongado, se pueden encender los quemadores exteriores manualmente.
Sostenga un cerillo encendido cerca del quemador y gire la perilla a la izquierda hacia **Hi**. Después de que el quemador se encienda gire la perilla y al ajuste deseado.

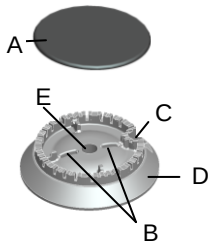
Abertura del tubo de gas
El gas debe fluir con libertad a través de la abertura del tubo de gas para que el quemador se encienda adecuadamente. Mantenga esta zona libre de suciedad y no permita el ingreso de derrames, alimentos, productos de limpieza o cualquier otro material.
Para protegerla de los derrames, siempre use la tapa del quemador.

Orificios del quemador
Una buena llama es de color azul, no amarillo. Mantenga los orificios libres de suciedad y no permita el ingreso de derrames, alimentos, productos de limpieza o cualquier otro material.
- No obstruya el flujo de aire de combustión y de ventilación alrededor de los bordes de la parrilla del quemador.
- No coloque aluminio ni ningún otro material que pueda provocar un mal funcionamiento de su estufa.

Tapa del quemador Estándar
Cuando use los quemadores superiores mantenga siempre la tapa del quemador en su lugar.
La tapa limpia del quemador ayudará a prevenir el encendido inadecuado y las llamas desiguales. Siempre limpie la tapa del quemador después de un derrame, y como rutina quite y limpie las tapas y bases tal como lo indica la sección “Cuidado de la estufa”, “Quemadores superiores”.

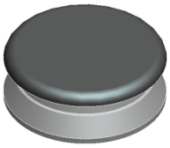
Quemadores Superiores
Su estufa está equipada con Quemadores superiores, que hacen que el producto que usted adquirió funcione correctamente, para ver configuración y tipo de quemadores (según modelo).
A continuación se muestra gráficamente las características de cada tipo de quemador:
Quemador tipo aluminio estándar y súper (en algunos modelos)

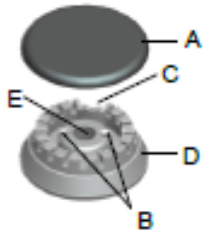




A. Tapa del quemador
B. Espigas de alineación
C. Bujía
D. Base del quemador
E. Abertura del tubo de

Quemador tipo Simmer (en algunos modelos)

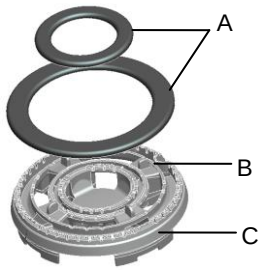




A. Tapa del quemador
B. Espigas de alineación
C. Bujía
D. Base del quemador
E. Abertura del tubo de gas

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

Quemador tipo Cuatro Coronas (en algunos modelos)



A. Tapas del quemador
B. Espigas de alineación
C. Quemador

La estufa cuenta con quemadores de distintas capacidades y diámetros. Para conseguir un rendimiento óptimo de los quemadores se recomienda respetar lo siguiente:
- Utilice recipientes cuya base tenga un diámetro igual o ligeramente superior al de los quemadores (consulte tabla).
- Utilice exclusivamente ollas y sartenes con fondo plano.

Quemador	Ø de recipiente
4 coronas	De 24 a 26 cm
Super	De 24 a 26 cm
Estandar	De 16 a 22 cm
Simmer	De 8 a 14 cm

Comal

Dentro de los accesorios de su estufa, usted encontrará el comal y dependiendo del modelo de estufa éste puede ser:

- El comal de **acero porcelanizado / porcelanizado teflonizado**, puede colocarse sobre los quemadores centrales o sobre cualquiera de los quemadores laterales.

USE EL COMAL CON FLAMA BAJA.

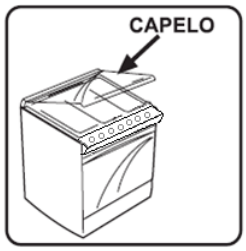
ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ:
Lavar el comal con agua con jabón, limpie y seque totalmente, cubra la superficie del comal con aceite vegetal y limpie el exceso con una toalla de papel.

- No dejar vacío el comal cerca del área de los quemadores.
- No precaliente el comal. El teflón puede dañarse.
- El comal no puede usarse en el horno, asador, ni en el microondas.
- Para reducir el salpicar de grasa, evite cocinar con exceso de grasa.
- Evite cortar carne en el comal, puede dañar el recubrimiento.
- Evite el uso de utensilios de metal.

Capelo de Vidrio (en algunos modelos)
Asegúrese que los quemadores estén apagados cuando cierre el capelo y **nunca encienda los quemadores cuando el capelo se encuentre abajo.**

No coloque recipientes calientes sobre el capelo.

"PRECUACIÓN: La cubierta de vidrio puede romperse al calentarse. Apague todos los quemadores antes de cerrar la tapa".



Uso del Horno

Utensilios para hornear

Para la cocción uniforme, el aire caliente debe poder circular.
Deje 5 cm de espacio alrededor del utensilio para hornear y las paredes del horno. Use el siguiente cuadro como guía:

Número de Cacerola(s)	*Ubicación en la parrilla*
1	Centro de la parrilla.
2	Lado a lado o ligeramente en zigzag.
3 ó 4	En esquinas opuestas en cada parrilla. Cerciórese de que ningún utensilio para hornear esté directamente encima del otro.

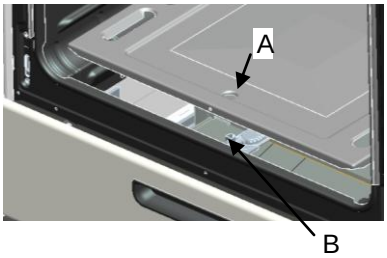
12-Apr-2013 19:18:08 EDT | RELEASED

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

Perilla de control del horno

Modelos con termostato o termocontrol de encendido manual

1. Abra la puerta del horno.
2. Encienda un cerillo y acérquelo a la entrada del quemador de horno mostrada en la figura.
3. Presione y gire la perilla de control del horno su posición inicial, en modelos de termocontrol indicación de temperatura 240°C – 280°C y en modelos de termostato en la marca de 150°C.
4. Verifique visualmente que haya encendido el quemador del horno a través de la abertura del piso del horno.
5. Ajuste la perilla del horno a la posición de temperatura indicada en la receta.
6. Al terminar de hornear gire la perilla a la posición de apagado.



A. Charola
B. Entrada quemador

Modelos con termostato de encendido electrónico:

1. Abra la puerta del horno.
2. Gire la perilla de control del horno hacia la posición de encendido, tal como lo muestra la figura de la derecha. En esta posición se oirá y verá la chispa del quemador de horno, mantenga la perilla presionada por espacio de 5 segundos y suelte. Después gírela hasta la posición inicial (150°C).
3. Verifique visualmente que haya encendido el quemador del horno a través de la abertura del piso del horno.
4. Ajuste la perilla del horno a la posición de temperatura indicada en la receta.
5. Al terminar de hornear gire la perilla a la posición de apagado.

"El dispositivo no se debe accionar por más de 15 s. si después de este tiempo el quemador no se enciende, se debe detener el funcionamiento del dispositivo y abrir la puerta del compartimiento y/o esperar al menos 1 min antes de intentar una nueva ignición del quemador".

"En el evento de que se extingan accidentalmente las llamas del quemador, apague el control del quemador y no intente volver a encender por lo menos durante 1 min."

Parrillas del horno

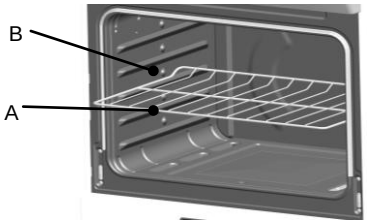
Dependiendo del modelo de su estufa, las parrillas interiores del horno pueden ser deslizadas de manera manual o pueden tener un sistema para hacerlas auto-deslizables cuando se abre la puerta de horno.

Deslizamiento manual

El horno tiene 5 diferentes posiciones de elevación para las parillas interiores; éstas tienen un tope que evita se salgan completamente cuando son movidas hacia fuera.

Para cambiar la posición de la parrilla, siga los siguientes pasos:

1. Jale la parrilla hasta el tope.
2. Levante la parrilla de la parte frontal.
3. Jale nuevamente para liberarla.
4. Seleccione la altura a la cual desea cambiarla.
5. Empuje la parrilla hasta el tope.
6. Levante la parrilla de la parte frontal.
7. Empújela nuevamente para que llegue hasta el fondo del horno.



A. Parrilla de horno
B. Tope para parrilla

Luz de horno (En algunos modelos)

Su estufa cuenta con luz en el horno, esta iluminación es importante para revisar el horneado sin necesidad de abrir la puerta. La luz de horno se enciende cuando se presiona hacia abajo el interruptor que se localiza junto a la perilla externa que tiene el símbolo

Para apagar la luz, presione nuevamente el interruptor.

Cuando el foco interior deje de funcionar, reemplácelo siguiendo estos pasos:

1. Desconecte el cable tomacorriente de la estufa.
2. Retire el foco girándolo en contra de las manecillas del reloj.
3. Coloque un nuevo foco de 40 Watts especial para aparatos electrodomésticos.
4. Conecte la estufa a la toma de corriente.

12-Apr-2013 19:18:08 EDT | RELEASED

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

Cuidado y Limpieza de la Estufa

Su estufa está fabricada para darle muchos años de servicio; no obstante, es importante brindarle los cuidados óptimos a fin de lograr disfrutar largo tiempo de su servicio.

Recomendaciones de Cuidados:
Siga las siguientes recomendaciones de cuidado de su estufa:

Capelo de vidrio (En algunos modelos)
El capelo es de vidrio templado y aunque es resistente debe manejarse con cuidado para evitar que se rompa. Tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Abra o cierre el capelo sin golpearlo.
- Asegúrese que los quemadores estén apagados cuando cierre el capelo.
- **Nunca encienda los quemadores cuando el capelo se encuentre cerrado.**
- **No coloque ningún objeto sobre el capelo.**

Cubierta Superior

- No exponga los quemadores de su estufa a periodos prolongados de uso.
- No sobrecargue las parrillas de su estufa con ollas excesivamente pesadas soportan una carga máxima de 20 kg aproximadamente.
- Evite azotar las parrillas sobre las cubierta o las cacerolas sobre las parrillas

Puerta de Horno

- Nunca utilice la puerta del horno como peldaño o escalón para alcanzar algún gabinete alto, puede ocasionar un accidente.
- No azote la puerta del horno, puede dañar los empaques y reducir la eficiencia del horno.
- No intente remover ni desarmar la puerta de la estufa por ningún motivo.
- No permita que los niños jueguen alrededor de la estufa.

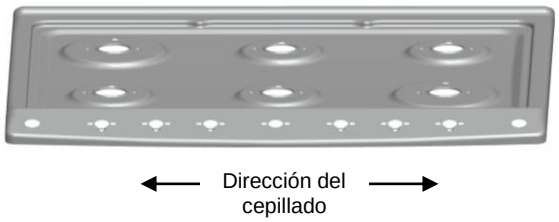
Limpieza General

Es importante darle limpieza regular a su estufa para su óptimo funcionamiento, siga las siguientes recomendaciones para su limpieza:

- Antes de limpiar, asegúrese de que todos los controles estén apagados y de que el horno y la parrilla estén fríos. Siempre siga las instrucciones de las etiquetas de los productos de limpieza comerciales.
- A menos que se indique lo contrario, se recomienda utilizar agua, jabón y un paño suave o una esponja como material primario de limpieza.
- No utilice sosa cáustica o productos de limpieza que la contengan para limpiar la estufa. **De no seguir esta instrucción se ocasionarán daños permanentes en las superficies donde se aplique.**

Cubierta Acero Inoxidable (Algunos Modelos)
Método de limpieza:

- Limpiador y pulidor de Acero Inoxidables (muestra incluida): Vea la sección de “Servicio” para ordenar estos productos.
- Detergente Líquido o limpiadores multiusos: Enjuague con agua limpia y limpie con un paño seco y suave.
- Use vinagre para las marcas de agua.

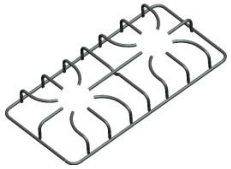


NOTA: No utilice esponjas enjabonadas, limpiadores abrasivos, estropajos de acero, paños ásperos o toallas de papel. Pudieran dañar el acabado aún si lo hiciera limitadamente. Para evitar daños, frote en dirección del cepillado.

Parrillas de Hierro Fundido
Método de limpieza:

- Detergente Líquido o limpiadores multiusos: Enjuague con agua limpia y limpie con un paño seco.

Parrillas de Esmalte (Algunos Modelos)
Las salpicaduras de comida que contienen ácidos, tales como vinagre y tomate, deben limpiarse tan pronto como la cubierta, parrillas y tapas se enfríen. Estas salpicaduras pueden afectar el acabado. Para evitar desportilladuras, no golpee las parrillas contra las tapas o contra ninguna superficie dura como recipientes de acero inoxidable.



NO META LAS PARRILLAS A UNA MÁQUINA LAVAVAJILLAS.

Método de limpieza:

- Estropajo de plástico no abrasivo y limpiador líquido ligeramente abrasivo.
- Limpie tan pronto las parrillas se enfríen.

12-Apr-2013 19:18:08 EDT | RELEASED

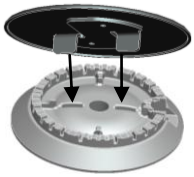
In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

Quemadores superiores

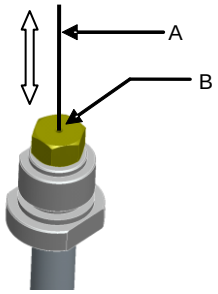
Antes de limpiar, cerciórese de que todos los controles estén apagados y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. No utilice limpiadores de horno, blanqueadores o disolventes de óxido.

Quemadores tipo estándar y súper (en algunos modelos)

Para mantener en buen estado los quemadores de su estufa, es necesario realizarles limpieza periódica o cada vez que haya un derrame. Realice los siguientes pasos:



Orificio de quemador en la cubierta

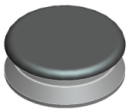


1. Quite las parrillas superiores.
2. Retire la tapa, el quemador y lave con agua jabonosa y una esponja. Enjuague perfectamente y seque.
3. Limpie la abertura del tubo de gas con un paño húmedo.
4. Cuando los quemadores estén secos, coloque nuevamente cada uno en su posición correspondiente junto con su tapa, asegurándose de alinearla con las espigas de alineamiento (como se indica en la figura de la izquierda).
5. Si el flujo de gas está obstruido ocasionado probablemente por derrame de alimentos, residuos de comida o residuos de productos usados para la limpieza, siga las siguientes recomendaciones:
   i) Quite las parrillas y quemadores de la cubierta.
   ii) Introduzca un plastinudo (alambre que se utiliza para cerrar bolsas de pan), retire el plástico que cubre el plastinudo o bien si lo prefiere también puede utilizar un alfiler recto o aguja. NO UTILICE PALILLOS DE DIENTES.
6. Vuelva a colocar las parrillas del quemador exterior en su lugar.
7. Encienda el quemador. Si el quemador no se enciende, no intente reparar el quemador por su cuenta. Póngase en contacto con un técnico de reparación competente.

NO COLOQUE LAS TAPAS DE LOS QUEMADORES, MIENTRAS ESTÉN HÚMEDAS, HÁGALO HASTA QUE ESTÉN BIEN SECAS.

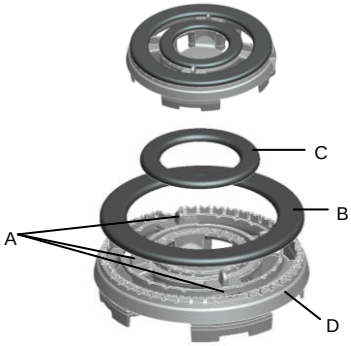
A. Plastinudo / Alfiler / Aguja
B. Orificio de la esprea

Quemadores tipo simmer (en algunos modelos)



Para mantener en buen estado su quemador simmer de su estufa, es necesario realizarles limpieza periódica o cada vez que haya un derrame. Realice los pasos que los “quemadores superiores tipo estándar y súper”.

Quemadores tipo Cuatro Coronas (en algunos modelos)



A. Puntos de alineación
B. Corona externa
C. Corona interna
D. Cuerpo de quemador

Para mantener en buen estado su quemador cuatro coronas de su estufa, es necesario realizarles limpieza periódica o cada vez que haya un derrame. Realice los siguientes pasos:

1. Quite las parrillas superiores.
2. Retire las tapas o coronas, el quemador y lave con agua jabonosa y una esponja. Enjuague perfectamente y seque.
3. Limpie la abertura del tubo de gas con un paño húmedo.
4. Cuando los quemadores estén secos, coloque el quemador nuevamente en su posición junto con sus tapas o coronas, asegurándose de alinearlas como se indica en la figura.
5. Seguir los pasos 5 a 8 de limpieza para “Quemadores tipo estándar y súper”.

NO COLOQUE LAS TAPAS DE LOS QUEMADORES, MIENTRAS ESTÉN HÚMEDAS, HÁGALO HASTA QUE ESTÉN BIEN SECAS.

Perillas de Control

Método de limpieza:

- Trapo húmedo

Perilla Sencilla	*Perillas con Indicador*

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

1. No utilice productos de limpieza abrasivos o de fibra metálica.
2. **NO** SUMERJA EN AGUA O REMOJE LAS PERILLAS.
3. **Si por algún motivo hubo un derrame sobre las perillas, séquelas inmediatamente con un paño seco y limpio.**

Exterior de la Puerta del Horno

Método de limpieza:

- Producto para limpiar vidrios y toallas de papel o estropajo de plástico no abrasivo.
- Aplique el limpiavidrios con un trapo suave o una esponja pero no directamente sobre el panel.

Panel de Control

Método de limpieza:

- Producto limpiavidrios y un paño suave o esponja.
- Aplique el producto al paño suave o esponja, no lo haga directamente sobre el panel.

No utilice productos de limpieza abrasivos, estropajos de fibra de acero, paños ásperos o ciertas toallas de papel ya que podrían dañar el panel.

Cavidad del Horno

Las paredes y techo del horno tienen un recubrimiento liso, para su limpieza siga el método de limpieza sugerido.
Retire la charola del horno, siguiendo estos sencillos pasos:

- Tome la charola según se muestra en la figura abajo y jale hacia arriba.
- Después jale hacia usted y retírela.

Método de limpieza:

- Estropajo de plástico no abrasivo con agua y jabón.
- Limpie tan pronto la cubierta se enfríe.
- **No utilice limpiadores comerciales.**

Parrillas del Horno

Puede retirar las parrillas para tener una mejor limpieza de estos accesorios.

Método de limpieza:

- Estropajo de plástico no abrasivo y limpiador líquido ligeramente abrasivo.
- Limpie tan pronto se enfríen parrillas.

Comal

Método de limpieza:

- No use materiales abrasivos, fibras de plástico o metal para limpiarlo, utilice agua jabonosa y una esponja.

Solución de Problemas

Antes de llamar a Servicio, pruebe las soluciones aquí sugeridas.

Problema	Revisar	Solución
Nada funciona	Si se ha cableado y polarizado debidamente el contacto al suministro de energía	Conecte a un tomacorriente aterrizado
	Se ha quemado un fusible en la casa o se disparo el disyuntor	Cambie el fusible o vuelva a conectar el circuito
	Si hay gas en su casa, verifique si otros aparatos domésticos que empleen gas funcionan	Llame a su proveedor de gas.
	Si la estufa está bien conectada al suministro de gas.	Vea las instrucciones de operación o póngase en contacto con un especialista.
Quemadores superiores no funcionan	Si hay gas en su casa, verifique si otros aparatos domésticos que empleen gas funcionan	Llame a su proveedor de gas.
	Si están obstruidos los orificios del quemador	Retire los quemadores y Ver las instrucciones de funcionamiento de quemadores.
Las llamas del quemador exterior están desiguales, amarilla y/o ruidosas	Si están colocadas correctamente las tapas del quemador	Ver sección de funcionamiento de quemadores.
	Tipo de gas está usando en su casa (Gas LP).	Si no usa gas LP, hay que realizar la conversión, ponga en contacto con un técnico de servicio autorizado.
El quemador exterior hace estallidos	Que no esté mojado el quemador, ni su tapa.	Déjelo secar
La bujía de encendido no acciona	Que la estufa este conectada a la corriente eléctrica	Conectar a la corriente eléctrica debidamente aterrizada
	Existe chispeo y no enciende	Llame a un técnico de servicio autorizado
Calor excesivo alrededor del utensilio de cocina en la superficie de cocción	El tamaño del utensilio de cocina	Revisar la ubicación y tamaño de utensilio.
El horno no funciona o no enciende	Tiempos de cocción y temperatura seleccionada	Consulte el recetario, y programe precalentar.
	Tipo de gas está usando en su casa (Gas LP).	Si no usa gas LP, hay que realizar la conversión, ponga en contacto con un técnico de servicio autorizado.
	Que la estufa este conectada a la corriente eléctrica	Conecte a un tomacorriente aterrizado
	La activación de la perilla	Ver la sección de funcionamiento de horno
Las llamas del quemador del horno están desiguales, amarillas y/o ruidosas	Tipo de gas está usando en su casa (Gas LP).	Si no usa gas LP, hay que realizar la conversión, ponga en contacto con un técnico de servicio autorizado.
La temperatura del horno está muy alta o muy baja	El ajuste de calibración de la temperatura del horno	Ver la sección “Ajuste de flama de quemador horno”.

12-Apr-2013 19:18:08 EDT | RELEASED

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

Congratulations for your new appliance!

You just purchased a new appliance, designed and manufactured following the most advanced techniques, Whirlpool guaranteed!

We strongly recommend you to read the instructions on this manual before using your range. Please keep this literature in a safe place for further reference; it will help you to keep your range in good conditions for years.

Range safety

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and your appliance. Always read and obey all safety messages.

This is the safety alert symbol.
This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING". These words mean:

DANGER

You can killed or seriously injured if you don´t immediately follow instructions.

WARNING

You can be killed or seriously injured if you don´t follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

For your safety:

Don't store gasoline or other flammable liquids close from your appliance.

Make sure the cabinets and other furniture surrounding your range as well as the wall and floor withstand temperatures of 180°C to avoid deformations and damage.

For your safety:

If you smell gas

Open the windows.

Don´t touch the electrical switches.

Turn off all flames by turning of the valve of the gas supply line.

Contact your gas supply provider company immediately.

Don´t use your range to warm up the room, it's dangerous.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **This gas range is equipped with a grounded plug for your safety. The wall outlet should be grounded.**
- **Reset all components before starting the product.**
- **Unplug the range or turn off the power supply before giving maintenance to the range.**
- **Don't cut or remove the grounded plug from the cable.**
- **If the power supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer, contact Whirlpool service center.**
- **Don't use cable extension or an electrical jack connector.**
- **Do not have wet hands when plugging or unplugging your appliance.**
- **Move this appliance only with the help of two or more people.**
- **Don´t allow children or other inexperienced person to operate the range.**
- **If you need maintenance or replace parts to the appliance please contact the Whirlpool service.**

Electrical Specifications for Power Supply

Voltage: 105-140 V ~ Frequency: 50/60 Hz Current: 1.0 A Max

Range Installation

- Keep this document for future reference.
- The correct installation of this appliance is your responsibility, we strongly recommend you to have a qualified technician or Whirlpool Service Technician to install your new range.

12-Apr-2013 19:18:08 EDT | RELEASED

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

Check the local regulations. Make sure there is power supply available. See section Electrical Requirements.
ALL ELECTRICAL WORK MUST BE DONE BY A QUALIFIED ELECTRICIAN.

Recommendations

- It's the installer's responsibility to fulfill with the spaces specified in this manual.
- The location of the range should be away from the elements and over a flat resistant surface.
- Don't install your range over a carpet or any flammable material. If the ground under the range is synthetic, make sure it withstand at least 95°C without damage.
- Keep the areas surrounding the range free from gasoline and other flammable liquids and vapors.
- Don´t get to close from the flames on the burners, don't use loose clothing when operating the cooktoop.
- Provide the correct maintenance to the appliance.
- Use this range for household use only, this is not a commercial appliance.
- If you need to move your range, don't lift or take it from the handles. Always open the oven door, lift from the upper part of the cavity and move.

⚠ WARNING

Risk of injury due to overweight

Use two or more people to move and install your product.
Failure to do so may cause damage to your spine or injured.

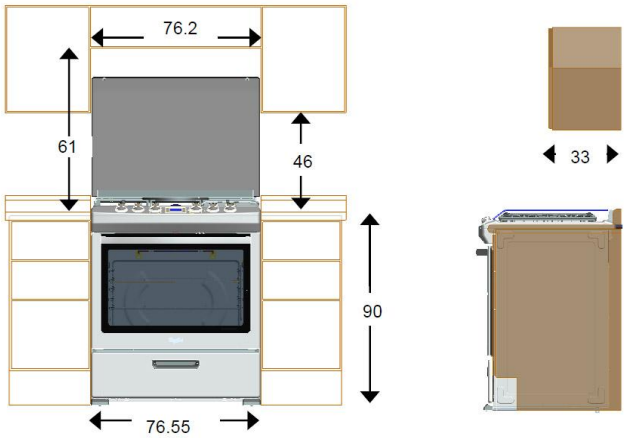
"THIS APPLIANCE SHOULD NOT BE INSTALLED IN BATHROOMS OR BEDROOMS"

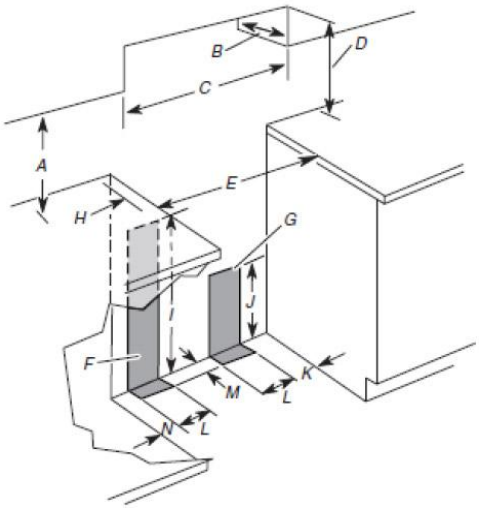
Installation

- Remove the adhesive tape and packaging materials.
- Identify and separate all the parts of the appliance.
- The best location for your new range should be in a place protected from wind flow and with enough space to open the door oven.
- Don't install cabinets or other furniture over the range.
- If hood will be installed, make sure it is at least 61 cm from the range.
- If the range has accessories that need a power supply, make sure the installation is close from a wall outlet.

Location Requirements

Minimum spaces for installation (these spaces should be followed)





A. 46 min minimum distance to top of the cooktop.
B. 33.0 cm maximum upper cabinet depth.
C. 76.2 cm minimum width for upper cabinet.
D. 61 cm minimum clearance to the top of the cooktop to open the glass cover.
E. 76.5 cm opening width.
F. This shadowed area is the recommended area for the electrical junction box.
G. This shadowed area is the recommended area for the installation of the rigid gas line.
H. 5.1 cm minimum clearance required from the range to the cabinet or any other flammable material.
I. 61.0 cm recommended height for the installation of the rigid gas line.
J. 25.4 cm recommended height for electrical installation.
K. 20.3 cm clearance between the cabinet wall and the area for the installation of the rigid gas line.
L. 12.7 cm recommended clearance for electrical and rigid gas line installation.
M. 5.1 cm minimum clearance required between back of range to back panel.
N. 7.6 cm clearance between the cabinet wall and the area for the electrical installation.

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

Gas Supply Requirements

- This stove is prepared to work with a moving LP gas tank or a fixed LP gas tank.
- To use your stove with natural gas you should contact Whirlpool Service to change the nozzle and make the necessary adjustments. See the “Service” section in page 31.
- The qualified technician should make the conversion on the nozzles of each cooktop burner; the technician must test the connection and the gas pressure in the oven, the values should be like the following:

OPERATING LP GAS PRESSURE
2.75 kPa; 2750 Pa; 27.5 mbar; 28 cm WATER COLUMN

OPERATING NATURAL GAS PRESSURE
1.76 kPa; 1760 Pa; 17.6 mbar; 18 cm WATER COLUMN

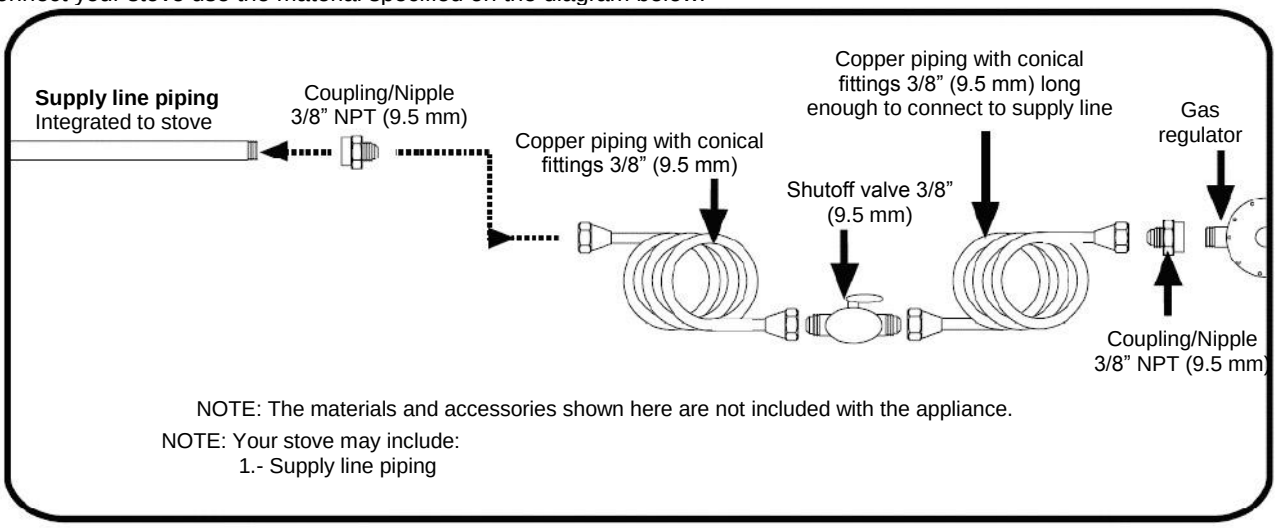
NOTE: The gas type used for this range is LP. If you wish to use Natural gas with this range you will need a conversion kit according to the following table. This kit can be ordered from the Authorized Whirlpool Solution Center. If you don’t follow theses indications your stove will generate soot and will require cleaning service which is not covered by the warranty of this product.

Model	Conversion kit LP gas – Natural gas
LWF5050 LWF5150	W10513462

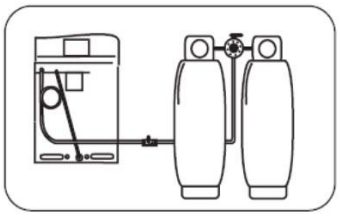
Connect the Gas Supply Line

A combination of fittings and pipes must be used to connect the stove to the existing gas supply line. Your connection may be different than the diagram below, according to the supply line type, size and location.

1. To connect your stove use the material specified on the diagram below.



2. Once you have connected the stove to the gas supply line, TURN ON the shutoff valve and test all connections by brushing on an approved noncorrosive leak-detection solution. Bubbles will show a leak. Correct any leak found.
3. Check the cooper piping for kinks or other damage so the gas flows freely throw the pipe.



DON’T USE A LIGHTER TO LOOK FOR GAS LEAKS.

DON’T USE PLASTIC HOSES FOR THE CONNECTION TO THE SUPPLY LINE, EVEN THE FLEXIBLE METAL TUBING, LEAKS MAY OCCUR.

Recommendations

- If the installation is not new, clean the pipes to avoid clogging the burner nozzles.
- To facilitate the movement of the appliance, the installer should make a coil with the flexible copper piping and install a shutoff valve in the supply line. The valve should be installed separate from the range and accessible for whoever is operating the range.
- Always use the correct piping and gas regulators according to the local codes.
- Check the piping and gas regulators, replace if necessary.
- Always check the tightness of the connections during installation.
- If you move the range, make sure to gas pipe doesn’t get kinked or damaged.

12-Apr-2013 19:18:08 EDT | RELEASED

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

⚠ WARNING

Fire or explosion Hazard

Do not allow children to use or play with the range; keep children away whilr range is in use.
Keep the range surroundings free of flammable o liquids.
Do not get too close to the flame produced by the burners or wear loose clothing; your clothes may ignite if contact by open flames.
Do not use your range to warm rooms, because this is dangerous.
Failure to do so can result in death, fire or explosion.

Electrical Requirements

- If the range has accessories that need a power supply, make sure the installation is close from a wall outlet.
- The plug has to be connected to a power supply of 105-140 V ~. Make sure the installation is properly grounded.
- When the gas installation is done, connect the range to the electric supply.

⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard

Do not use an extension cord.

Don´t use the product without ground prong.

Don´t use universal plugs.

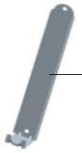
Unplug the power supply before giving maintenance.

Do not remove ground prong.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

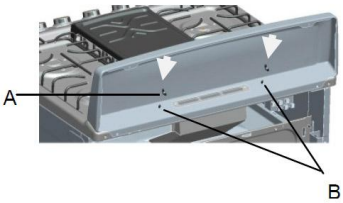
Accessory Installation

Installation of back panel (in some models.)
If your appliance is equipped with a back panel, follow these steps for installation:

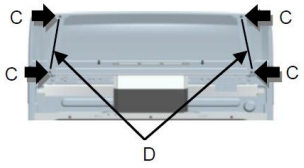


The supporting bracket should be in this position for a correct installation on the back panel.

A. Butterfly nuts
B. Screws
C. Screws
D. Supporting brackets



1. Remove the packaging materials from the back panel of the range.
2. You will find 2 bolts and a bag with the installation (2 screws with 2 butterfly nuts and 4 standard screws) taped to the back of the back panel.
3. Put the back panel over the cooktop, slide it until the back end, check the screw holes of the panel and the cooktop are aligned.
4. Put the 2 screws (B) with the 2 butterfly nuts (A) following the image above.
5. Locate the supporting brackets, place one by one and screw the 4 standard screws (C) using a Phillips screwdriver following the image above.



Testing your Range

Once the range has been installed, it's necessary to test the correct installation of the gas and power supply. For this, place the range on its final location and turn on the cooktop burners and the oven.

Cooktop burners
Depending on the model of your range, the appliance may have 1 step or 2 step electronic ignition. Follow this sequence to test the electronic ignition:

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

Ranges with 2 step electronic ignition:

If your range has the electronic ignition button: press and hold the button with the image next to the cooktop controls to the Hi position (maximum flame). See the following image.

You will hear a click, this is the spark's noise, it will light up the flame, once it is on, release the button.
The spark will ignite and the flame will be on the Hi setting (maximum). Once the burner is lighted, set the knob on the desired position.
The same procedure can be followed to light up the other burners.

1. Once you have finished the test, turn off all the burners.

If for any burner the flame doesn't light up after 5 seconds or you can't hear the click of the spark, follow these steps:

a) Turn the knob back to the OFF position (release the electronic ignition button if your range is equipped with this button).
b) Make sure the range is connected to the power supply. The electronic ignition system won't work if the range is unplugged.
c) Make sure the gas supply line is open (tank or shutoff valve).
Check the gas lines are not kinked, bended or damaged.
d) Repeat steps 1 or 2 depending the cause of the failure.

Even when the power is down, the burners can still be lighted up. For this case, follow these steps:

1. Light up a match and hold it close from the burner that you want to use.
2. Turn the knob to the Hi position (maximum flame), the flame should light up.

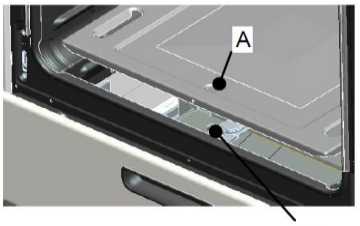
Oven burner

Depending on the model, your range may have an oven burner controlled by a thermal control (thermal grades) or by a thermostat.

The oven knob can be found with the symbol .
The model with thermal control should have the following settings around the knob: from 120°C – 149C° up to 235°C - 250°C.
If the range is equipped with manual or electronic ignition, depending on the model, the settings around the knob will go from 150°C to 250°C.
To test the burner, follow these steps:

Model with thermal control or thermostat with manual control. (in some models).

1. Open the oven door.
2. Light up a match and hold it close from the oven burner.
3. Push and turn the oven knob to its original or desired temperature 235°C-250°C, for thermostat models set to 150°C.
4. Close the oven door and open the grill door. The flame should flow from all over the openings on the burner. Normally the flame should look blue, steady and 1 cm tall. Otherwise see the section "Flame Adjustment", "Oven Burner Flame".
5. After the oven burner checkup and adjustment of the flame, turn the knob to the off position.
6. After all these steps your oven is ready for use.



A. Shelf
B. Burner opening

If the flame doesn't light up check the following:

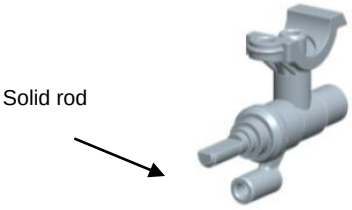
a) Turn the knob to the off position (initial position) and make sure the gas supply valve is open. Check the gas piping looking for kinks or other damage on the line.
b) Repeat the procedure from step 3.

Adjusting the flames

Flame on cooktop burners

When converting your range from LP gas to Natural gas, you will need to adjust some components to get the best performance from your appliance.

The valves with solid rod (see image on the right) have to be adjusted for the conversion from gas LP to natural gas. Please contact a qualified Whirlpool technician for this fix.



Oven Burner Flame

The first time the oven burner is turned on or when the range is converted from LP gas to Natural gas it is possible that you will need to adjust the height of the oven burner flame. Follow these steps:

1. Check the range is cold and all the cooktop burners are in the OFF position. Remove the shelf on the bottom of the oven. Grab the shelf from both sides on the back part, (see image on the right) pull out and remove.

12-Apr-2013 19:18:08 EDT | RELEASED

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

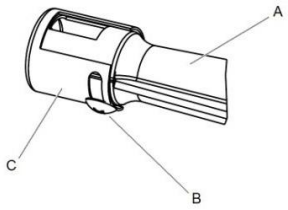
2. Turn on the oven burner as explained on section “Oven Burner” and “Model with electronic ignition thermostat”. Remove the knob and put it on a safe place.
3. Locate the flame adjustment screw in the thermostat through the small perforation (see image), use a small flat screwdriver to turn the screw until the flame is around 1 cm tall.
4. When the flame is 1 cm tall, replace the knob and turn it to the OFF position.
5. Replace the shelf on the bottom of the oven on its original position.
6. Turn on the oven burner again and continue testing the burner.

A. Location of thermostat
B. Location of flame adjustment screw
C. Flame adjustment screw

Oven Burner Flame

The different altitudes from the sea level, the variations on the gas supply line and the type gas conversion may cause the need to adjust the primary air intake in the oven burner for an adequate air-gas blend, and therefore a better performance of the burner.
The oven burner flame should be blue colored and steady, follow these steps to adjust the flame:

1. Check the range is cold and all the cooktop burners are in the OFF position.
2. Unplug the range or turn off the power supply. Remove the shelf on the bottom of the oven. Grab the shelf from both sides on the back part (see image below), pull out and remove.
3. Locate the screw that holds the burner to the frontal range chassis and use a small flat screwdriver to remove it. Place the screw in a safe place.
4. Hold the burner and pull it off to release the back part from the nozzle, try not to pull the pigtail on the back if your range is equipped with electronic ignition.
5. To adjust the air, loose the air regulator screw located behind the burner and turn to open or close the air window (see image).
6. If the flame is yellow you need to open the window. When the flame is noisy or levitates our of the burner you need to slightly close the window.
7. When the adjustment has been done, tighten the air regulator screw and set the burner to its original position, align with the nozzle on the back and make sure the pigtail is set to the back of the range.
8. Place the screw with the washer holding the frontal range frame and the burner. Tighten the screw.
9. Connect the power cable or turn on the power supply.
10. Turn on the burner again following the steps on section “Testing your Range”, “Oven Burner”. If the flame is steady and blue, the range is ready to use. Otherwise wait until the range is cold and return to step 3.
11. When the oven burner has been adjusted and placed inside the oven, replace the bottom shelf to its original location. Continue with the oven burner testing.



A. Oven burner
B. Screw
C. Air regulator

NOTE: Don’t block the air outlet of the oven, don’t wrap or cover the vents in the oven shelf.

Range Use

Cooktop Controls

The electronic ignition burners turn on the outer burner automatically when the knob is turned to Hi (High flame). See “Testing your Range”, “Cooktop Burners”.
Before turning ON one of the burners, place the cookware with food over the cooktop. Don’t turn on a burner with an empty cookware or without it.

To set the burner temperature:

1. Push and turn the knob to the left. The burners will click but only the active burner will turn on.
2. Turn the knob to any position between Hi (maximum flame) and Low (minimum flame) or Hi (maximum flame), Medium (medium flame) and (minimum flame). The click will stop.

Use this table to set the temperature levels.

Setting	Recommended use
Hi (max flame)	• Start cooking food. • Boil liquids.
MED (medium flame)	• Keep a quick boiling. • Deeply fry food. • Fry food lightly. • Cook soups and sauces. • Steam or cook food.
Low (minimum flame)	• Keep the food warm. • Simmer food.

Power Shutdown

In case of an extended power shutdown, the burners can be turned on manually.
Light up a match and hold it close from the burner that you want to use, turn the knob left to **Hi** position. After the burner is on, set the knob to the desired setting.

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

Cooktop Burners
Your range is equipped with cooktop burners. To better understand how to use the cooktop burners, the different types and how to adjust them please see page 5.

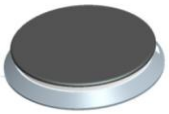
Cap of standard Burner
Always keep the burner cap when using the cooktop burners.
The clean cap over the burner will help to ignite the burner correctly and keep the flame uniform. Always keep the burner cap clean after spilling any liquids and periodically remove and clean the burner caps as indicated on the section “Range Care”, “Cooktop Burners”.

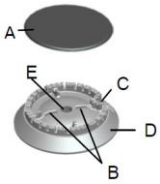
Opening on gas line
The gas should flow freely through the line gas opening for the burner to turn on correctly.
Keep this zone free of dirt and debris, avoid the entrance of spills, food, cleaning products or any other materials.
Always use the burner caps to protect the gas line from liquid spills.

Burner openings
A good flame should look blue, not yellow. Keep the openings free from dirt and debris, avoid the entrance of spills, food, cleaning products or any other materials.

- Don’t block the combustion air flow and the vents around the borders or the burner grates.
- Don’t cover your range with aluminum foil or other material that could affect the performance of your range.

Burner Types and Features:
Standard aluminum burner and super burner (in some models.)





A. Burner cap
B. Alignment tabs
C. Ignition spark
D. Burner base
E. Gas line opening

Griddle
Among the accessories included with your appliance you will find the griddle, the type of griddly may vary depending on the model of your range:

- The **enamel steel / enamel non-stick** griddle can be placed over the central burner or over any of the side burners.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME:
Wash the griddle with water and soap and dry. Put a coat of vegetable oil and clean the excess with a paper towel.

- Don’t leave the griddle empty nearby the cooktop burners.
- Don’t preheat the griddle. Damage can happen to the non-stick surface.
- The griddle shouldn’t be used to cook, grill or in the microwave.
- To avoid splashing fat when cooking, use moderate oil and fat.
- Don’t cut meat or other food directly in the griddle, you could damage the non-stick coating.
- Avoid using metal utensils.

Oven Use

Cookware
For an even cooking, the hot air must be able to flow around the food.

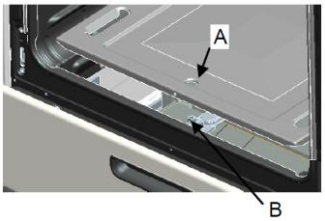
Leave a 5 cm space around the cookware and the oven walls. Use this table as a reference:

Amount of cookware	Location in the oven rack
1	Centered in the rack
2	Side by side or slightly in zigzag.
3 or 4	In opposite corners of the rack. Make sure any dish is directly over another.

Oven knob

Model with thermal control or thermostat with manual control.

1. Open the oven door.
2. Light up a match and hold it close from the oven burner (see image).
3. On thermal control ovens, push and turn the oven knob to a temperature between 240° - 280°C. For thermostat models set to 150°C.
4. Visually inspect that the oven burner is on through the opening on the bottom of the oven.
5. Adjust the oven knob to the desired temperature or the temperature on the recipe.
6. When you are done cooking, turn the knob to the OFF position.



A. Shelf
B. Burner opening

Oven Racks

Depending on the model of your range, the oven racks could slide manually or they can be adjusted to automatically slide when the oven door is open.

12-Apr-2013 19:18:08 EDT | RELEASED

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

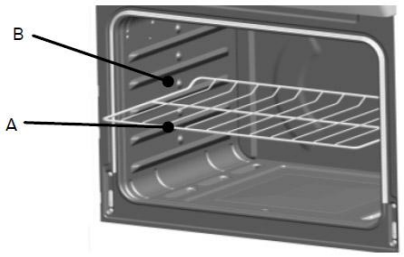
Manual sliding

The oven has 5 different rack positions. There is a bump in the oven rails that stop the rack from falling when they are slide out.

To change the position of the racks follow these steps:

1. Pull the oven rack out until the bump.
2. Lift the rack from the front.
3. Pull out again to release the rack.
4. Choose the new rack position.
5. Place the shelf and push it until the bump.
6. Lift the rack from the front.
7. Push the rack again until you can feel the back wall of the oven with the rack.

A.Oven rack
B. Bump



Your range is equipped with an oven light, this is a very important feature that allows you to check the food without opening the door.

The oven light turns on when the light button is pressed next to the knob on the end.

To turn off the light, press the button again.

When the light bulb is blown, replace it following these steps:

1. Unplug the range cable or disconnect the power supply.
2. Remove the light bulb unscrew counterclockwise.
3. Replace with a new especial 40 Watts light bulb for appliances.
4. Reconnect the range or turn on the power supply.

Range Care and cleaning

Your range is designed and manufactured to last many years of service, however, it´s very important to provide care and cleaning to keep your appliance in good conditions.

Care recommendations:

Follow these recommendations:

Cooktop

- Don't leave the burners of your cooktop ON for long periods of time.
- Don't put a lot of weight the grates on the cooktop with overloaded cookware. The maximum load is 20 kgs.
- Avoid dropping the grates over the cooktop, don't drop cookware over the grates.

Oven door

- Never use the oven door as a step to reach a cabinet or high locations, an accident may happen.
- Close the oven door gently, otherwise you could damage the oven sealings and therefore reduce the performance of the oven.
- Don't try to remove or disassemble the oven door for any reason.
- Don't allow the children to play around the range.

General cleaning

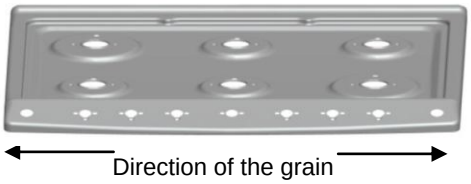
It's very important to keep your range clean to keep an optimum performance, follow these recommendations for cleaning:

- Before cleaning the range, make sure all the controls are in the off position and make sure the cooktop and oven are cold. Always follow the instructions of the cleaning products.
- Unless otherwise is noted, we recommend to use water, soap and a soft cloth or a sponge to clean the range.
- Don't use caustic soda or cleaning products with this ingredient to clean the range. **If you don't follow this direction, permanent damage may occur to the surfaces cleaned with this product.**

Stainless Steel cover (in some models)

Cleaning method:

- Cleaner and wax for stainless steel (see free sample included): See the "Service" section to order these products.
- Liquid detergent or multipurpose cleaner: Rinse with clean water and dry with a soft cloth.
- Use vinegar for hard water spots.



NOTE: Don't use soapy scouring pads, abrasive cleaners, steel wools, rough cloths or paper towels. You can damage the finish even with the most slight use.

To avoid damaging the finish of the cover, rub in the direction of the grain.

Enamel Grates (in some models)

The food splashing that contains acids, like vinegar and tomato should be cleaned as soon as the cooktop, grates and caps are cold. This splashing may damage the finish.

To avoid cracks and chips, don't hit the grates against the caps or against any hard surface like stainless steel cookware.

DON'T USE DISHWASHER TO WASH THE GRATES.

Cleaning Method:

- Use non abrasive scouring pad and mild abrasive liquid cleaner.
- Clean as soon as the grates are cold.

12-Apr-2013 19:18:08 EDT | RELEASED

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

Cooktop burners

Before cleaning, make sure all the controls are off and the oven and cooktop are cold. Don't use oven cleaners, bleach or oxide removers.

Control knob

Cleaning method:

- Damp cloth

Simple knob	*Knobs with skirt*

1. Do not use abrasive cleaners or steel wool.
2. NOT immerse in water or soak knobs.
3. If for some reason there was a spill on the knobs, dry immediately with a dry and clean cloth.

Outer glass door

Cleaning method:

- Glass cleaner and paper towels or nonabrasive plastic scrubber.
- Apply the cleaner with a soft cloth or sponge, not directly on panel.

Control panel

Cleaning method:

- Product cleaner and a soft cloth or sponge.
- Apply to soft cloth or sponge, not directly on panel.

Do not use abrasive cleaners, steel wool pads, gritty washcloths or some paper towels as they may damage the panel.

Oven cavity

The walls and ceiling have a smooth coating oven for cleaning follow the suggested cleaning method.
Remove the pan from the oven, following these simple steps:

- Take the tray and pull up.
- After you pull and remove.

Cleaning method:

• Non-abrasive plastic scouring pad with soap and water.
• Clean as soon as cooktop to cool.
• Do not use commercial cleaners.

Oven racks

You can remove the grills for a better cleaning of these accessories.

Cleaning method:

• Non-abrasive plastic scouring pad and mildly abrasive liquid cleaner.
• Clean as soon cool grills.

Griddle

Cleaning method:

• Do not use abrasive materials, plastic or metal fibers to clean, use soapy water and a sponge.

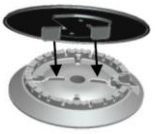
Standard burner and super burner (in some models.)

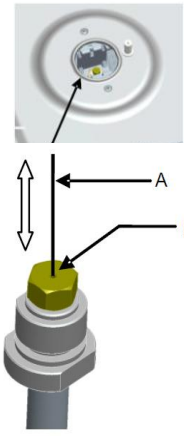
To keep the cooktop burners fully functional, it's necessary to perform periodic cleaning or clean every time a liquid spills over the burner.
Follow these steps:

1. Remove the grates.
2. Remove the cap, the burner and wash with soapy water and a sponge. Rinse deeply and dry.
3. Clean the gas line opening with a wet cloth.
4. When the burners are dry, replace each one along with the burner cap. Make sure the burners are aligned with the alignment tabs (as shown on the image on the right).
5. If the gas flow is obstructed by food spills, food residues or cleaning product residues, then follow these recommendations:

i) Remove the grates and burners from the cooktop.
ii) Insert a twistie (wire to close bread bags), remove the plastic covering the twistie or if you prefer use a safety pin or needle. DON'T USE A TOOTHPICK.

6. If the burner needs regulation, contact a qualified repair technician.
7. Replace the burner grates on the cooktop.
8. Turn on the burner. If the burner doesn't turn on, don't try to fix the burner by yourself. Contact a qualified repair technician.





A. Twistie / Safety pin / Needle
B. Nozzle opening

DON'T ASSY THE BURNER CAPS IF THEY ARE STILL WET, WAIT UNTIL ALL PIECES ARE TOTALLY DRY

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

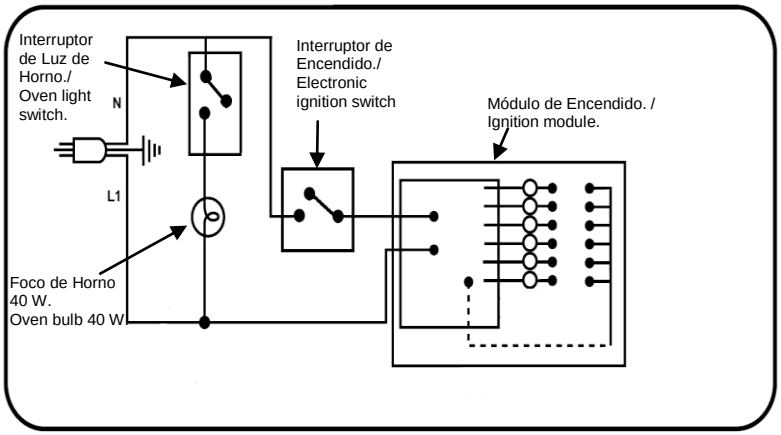
Troubleshooting

Before calling to Service, prove the solutions here suggested.

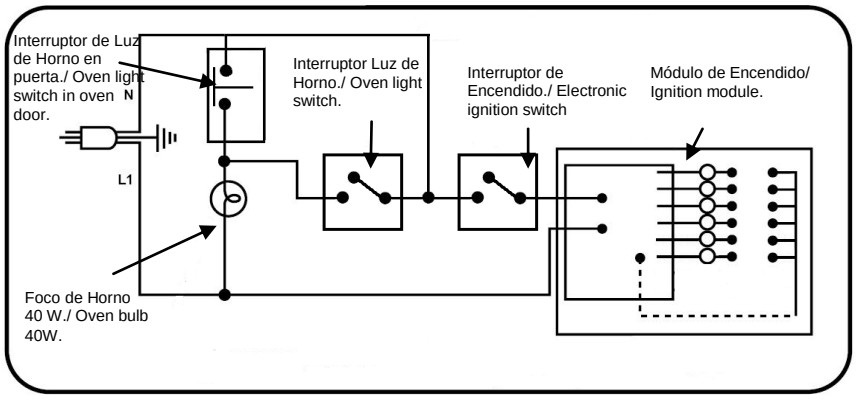
Problem	Check over	Solution
Nothing works	If wiring is properly connected and polarized energy supply	Connect to a properly grounded
	Has blown a fuse in the house or tripped circuit breaker	Replace fuse or reconnect the circuit
	If there is gas in your home, check if other gas appliances that use work	Call your gas supplier
	If the stove is properly connected to the gas supply	See the operating instructions or contact an expert.
Burners do not work	If there is gas in your home, check if other gas appliances that use work	Call your gas supplier
	If clogged burner orifice	Remove the burners and See the operating instructions of burners.
Burner flames are uneven, yellow and / or noisy	If you are properly positioned the burner caps	Check burner operation section.
	Type of gas being used at home (LP Gas).	If not using LP gas, the conversion must be made, contact an authorized service technician.
The burner makes popping	That is not the burner wet or cap.	Let it dry
The spark plug does not trigger	The heater is connected to a power source	Connect to properly grounded power
	There sparking and will not turn	Call an authorized service
Excessive heat around cookware on cooktop	The size of the cooking utensil	Check the location and size of pan.
The oven does not work or does not light	Cooking time and temperature selected	See recipe and preheat schedule.
	Type of gas being used at home (LP Gas).	If not using LP gas, the conversion must be made, contact an authorized service technician.
	The heater is connected to a power source	Connect to a properly grounded
	The activation of the knob	See the operation section of oven
The oven burner flames are uneven, yellow and / or noisy	Type of gas being used at home (LP Gas).	If not using LP gas, the conversion must be made, contact an authorized service technician.
The oven temperature is too high or too low	The calibration setting oven temperature	See the section "Adjust oven burner flame."

Diagramas Eléctricos/ Wiring diagrams

Modelos/ Models: LWF5050, LWF5150, LWF5350, & LWF6050.


Interruptor de Luz de Horno./ Oven light switch.
N
L1
Foco de Horno 40 W. Oven bulb 40 W
Interruptor de Encendido./ Electronic ignition switch
Módulo de Encendido. / Ignition module.

Modelos/ Models: LWF5550, LWF6550, LWF7650.


Interruptor de Luz de Horno en puerta./ Oven light switch in oven door.
N
L1
Foco de Horno 40 W./ Oven bulb 40W.
Interruptor Luz de Horno./ Oven light switch.
Interruptor de Encendido./ Electronic ignition switch
Módulo de Encendido/ Ignition module.

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

CERTIFICADO DE GARANTÍA

GARANTÍA VÁLIDA SÓLO PARA EL PAÍS DE ADQUISICIÓN DEL PRODUCTO GARANTIZADO

IMPORTANTE: Para su utilización, este certificado o tarjeta de garantía deberá presentarse junto a la factura o boleta de compra del producto garantizado.

1. Fabricante/ Importador/Comercializador/Garante:

A los efectos del presente certificado de garantía revestirán el carácter de garante de los productos garantizados a través del presente certificado:
En Argentina: Whirlpool Argentina S.A. En Chile: Whirlpool Chile Ltda. En Colombia: Whirlpool Colombia S.A. En Ecuador: Whirlpool Ecuador S.A. En Perú: Whirlpool Perú S.R.L. En Guatemala: Whirlpool Guatemala S.A.
En los países listados en el punto 7 exceptuando Argentina, Chile, Colombia, Ecuador, Guatemala y Perú, esta garantía no es válida sin firma y sello del Distribuidor respectivo, quien a los efectos de la presente será responsable directo frente al consumidor final y por lo tanto revestirá el carácter de Garante.

2. Especificaciones técnicas, condiciones de instalación, uso, mantenimiento y reparación:

Las especificaciones técnicas para la correcta individualización del bien, las necesarias para su correcto funcionamiento, así como las de su reparación con especificación de los lugares donde se hará efectiva – incluyendo domicilio de venta de repuestos legítimos – se encuentran detalladas en el Manual de Uso del cual este certificado de garantía forma parte integrante, así como en el punto 6 del presente Certificado.
La solicitud de cumplimiento de esta garantía se podrá efectuar de forma personal y/o telefónica al Centro de Servicio del Garante o a cualquiera de los Centros de Servicio Autorizados y/o Talleres Autorizados de su red oficial, sin perjuicio de la presentación del certificado de garantía y boleta o factura de compra cuando los mismos sean requeridos por el Garante o los Centros de Servicio Autorizados o Talleres Autorizados.
Ver punto 7 del presente certificado para conocer la información necesaria para solicitar y registrar un pedido de servicio o service.

3. Condiciones de Validez de la Garantía y Plazo de Extensión.

El Garante otorga en forma gratuita la mano de obra calificada y piezas de repuestos necesarias para la reparación y buen funcionamiento del producto – cuyo modelo y número de serie se indican al pie del punto 6 del presente documento, y/o en la etiqueta del producto y/o en el Manual de Uso que acompaña al bien y del cual la presente forma parte integrante– cuando el producto deba ser intervenido debido a materiales defectuosos o fallas en su fabricación- ello siempre que la pieza o componente falle en condiciones normales de uso.
El término de vigencia de la presente garantía es de un (1) año a partir de la fecha de compra de dicho producto, período durante el cual el Garante mantendrá el suministro de repuestos e insumos para el adecuado funcionamiento del producto.
La validez y vigencia de la presente garantía está sujeta a que el bien objeto de la misma se destine a uso exclusivamente doméstico conforme a las demás condiciones establecidas en esta garantía. El producto objeto de esta garantía no podrá ser utilizado para fines comerciales y/o industriales como ser por ejemplo su uso en restaurantes, hoteles, hospitales, supermercados, lavanderías, oficinas, locales comerciales, etc.

NOTA: Algunas condiciones especiales pueden aplicar para cada país. Para mayor información al respecto consulte la Línea de Servicio correspondiente al país de compra cuyos datos se indican en el punto 7 de la presente garantía.
El fabricante o Garante se compromete a tener reparado este bien en un plazo que no excederá los treinta (30) días contados a partir del ingreso de la solicitud de reparación, salvo eventuales demoras en el embarque de repuestos, cuando los mismos provengan del extranjero o en la falta de provisió.n de los mismos por razones externas al Garante cuando estos sean de origen local y/o nacional.

4. Antes de Usar el Electrodoméstico:

Asegúrese leer las instrucciones sobre instalación, uso y manejo que acompañan el producto. Mantenga el electrodoméstico protegido de los efectos del clima (Ej. Calor, Humedad, Frío, Lluvia, etc). Verifique no colocar el producto a la intemperie. Los electrodomésticos de nuestras marcas son exclusivamente para uso doméstico.

KitchenAid® FOR THE WAY IT'S MADE.® MAYTAG Whirlpool®

12-Apr-2013 19:18:08 EDT | RELEASED

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

LATINOAMÉRICA

5. Esta garantía sobre el bien garantizado no comprende:

- Los daños ocasionados por la instalación del producto o corrección de una instalación deficiente efectuada por servicios o personas no autorizadas por el Garante.
- Los daños ocasionados a la unidad o cualquier otra parte o repuesto, debido a voltaje inadecuado, instalaciones eléctricas defectuosas y/o fluctuaciones de la corriente eléctrica.
- Los daños ocasionados por el uso incorrecto del artefacto (Se recomienda seguir las instrucciones del Manual de Uso.)
- Los daños ocasionados por elementos extraños al artefacto (Ej.: monedas, botones, accesorios de ropa, etc.)
- Los gastos correspondientes a revisiones o reparaciones en las instalaciones eléctricas, de agua, de drenaje del domicilio del cliente, de gas, de tirajes de ventilación, etc.
- Los daños por el uso indebido de productos tales como limpiadores químicos o abrasivos, no fabricados, destinados y/o recomendados para la limpieza de electrodomésticos.
- Los daños a las partes de vidrio, porcelana, partes plásticas, de hule o goma o pintura del gabinete y en general los daños a las partes estéticas del producto, causadas por el deterioro normal del producto o su mal uso.
- Los daños causados por accidente, inundación, terremoto, incendio, catástrofes naturales y en general cualquier hecho de la naturaleza o humano, que pueda ser considerado de fuerza mayor.
- Los bombillos o lámparas en aquellos productos que posean iluminación interna.
- Los daños causados por roedores, insectos o cualquier otro animal.
- El normal desgaste del producto.
- Los daños causados al producto cuando los mismos tengan origen en la manipulación y/o transporte realizado por técnicos y/o personal no autorizado por el Garante.
- Las tareas de mantenimiento general del producto, no comprendidas en reparaciones derivadas de la exigibilidad de la garantía.
- Los gastos de flete/transporte y/o entrega del producto a los efectos de la reparación del producto cuando los mismos no hayan sido autorizados por el Garante.
- Los daños ocasionados por golpes, caídas y/o rayaduras.
- Los daños causados por instalación incorrecta, inapropiada y/o ilegal.

NOTA IMPORTANTE: Cuando la reparación y/o manipulación del artefacto objeto de la presente garantía sea realizada por servicios técnicos y/o personas no autorizadas por el Garante la presente garantía quedará sin efecto alguno y por lo tanto dicho artefacto no estará alcanzado y/o cubierto por la misma.

En los artefactos a gas o gasodomésticos, la presente garantía quedará anulada cuando la instalación del producto no se haya efectuado de acuerdo con las disposiciones, normas y reglamentos técnicos vigentes, incluyendo las aplicables al proveedor del servicio de instalación correspondiente – y con las instrucciones del Manual de Uso. Su instalación sólo se podrá hacer por medio de personal legalmente habilitado para la instalación de este tipo de productos. Es obligación del consumidor verificar que la empresa y personas contratadas directamente para la instalación de artefactos a gas o gasodomésticos tengan las acreditaciones exigidas por la normativa y reglamentación vigente.

El Garante no se hace responsable por ningún daño y/o perjuicio material, y/o personal, directos y/o indirectos que pudiesen sufrir el adquirente, usuarios y/o terceros en relación al bien, originados en el no seguimiento de las indicaciones establecidas en el Manual de Uso del producto garantizado por la presente y del cual el presente certificado forma parte integrante, y en especial originadas en el no cumplimiento de las normas y reglamentaciones de control vigentes en relación a las instalaciones de gas.

La presente garantía se encuentra limitada a los términos del presente instrumento y/o documento, por tal razón la misma no podrá ser interpretada más allá de las obligaciones asumidas a través del presente certificado por parte del Garante, salvo respecto de aquellas exigencias legales obligatorias que deban considerarse como complementarias del presente documento, ello siempre dentro de los términos y plazos legalmente exigidos.

Toda intervención técnica solicitada por el usuario dentro del período de garantía que no tenga su origen en fallas respecto de las condiciones de calidad e idoneidad del producto, de conformidad con los términos y alcance de la garantía, estará a cargo del mismo. En tal sentido, servicios tales como: mantenimiento preventivo, instalaciones adicionales, etc., serán a cargo del consumidor.

12-Apr-2013 19:18:08 EDT | RELEASED

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

6. Identificación e individualización del producto.

Nombre:	**Dirección/ Teléfono:**
Modelo:	**Serie No.**
Marca:	
País de Compra:	**Ciudad:**
Fecha de Compra:	**Factura No.:**
Distribuidor/Almacén:	**Sello y Firma:**

7. Líneas telefónicas de contacto con el Servicio Técnico del Garante.

IMPORTANTE: A través de los números de atención al consumidor que se relacionan a continuación, se podrá hacer exigible la presente garantía, otorgándole los datos de contacto de los canales de atención establecidos así como de los Centros de Servicio y/o Talleres Autorizados y/o Service para la exigibilidad de su garantía.

ARGENTINA

Garante: Whirlpool Argentina S.A.
Dirección: Av. Crovara 2550 – (B1766CBU). La Tablada – Pcia. de Buenos Aires – Argentina.
Domicilio legal: Reconquista 360 – 6° piso – (C1003ABH). Ciudad Autónoma de Buenos Aires – Argentina.
Para una atención personalizada llámenos de lunes a viernes de 8:00 a 18:00 horas y sábados de 8:00 a 13:00 horas.
Para Productos Whirlpool comuníquese en Capital Federal y Gran Buenos Aires al teléfono 54+11+ 4480-8888.
e-mail: atenciónalcliente@whirlpool.com.ar
Para Productos Eslabón de Lujo comuníquese en Capital Federal y Gran Buenos Aires al teléfono 54+11+ 4480-8866.
e-mail: atenciónalcliente@eslabóndelujo.com.ar
Para Productos Whirlpool y Eslabón de Lujo, comuníquese en Capital de Córdoba y Rosario al teléfono 0-810-666-6266.
Para el resto del país ya sean productos Whirlpool o Eslabón de Lujo- consulte el taller autorizado más cercano a su domicilio en la Cartilla de la Red Nacional de Centros de Servicios autorizados o en la página web: www.whirlpool.com.ar o www.eslabondelujo.com.ar

CHILE

Garante: Whirlpool Chile Ltda.
Dirección: El Roble 749, Recoleta, Santiago de Chile.
Email: whirlpool_chile@whirlpool.com
Línea telefónica gratuita nacional para productos Whirlpool: 800260320.
Línea telefónica gratuita nacional para productos Consul: 800260380.
Santiago de Chile para productos Whirlpool: 56+2+753 2600
Santiago de Chile para productos Consul: 56+2+753 2620
Para el resto del país consulte el taller autorizado más cerca de su domicilio en las páginas web: www.whirlpool.cl y www.consul.cl

COLOMBIA

Garante: Whirlpool Colombia S.A.
E-mail: serviciook@whirlpool.com
Línea telefónica gratuita nacional: 01-8000112365
Linea telefónica gratuita nacional para productos KitchenAid: 01-8000115243
Línea telefónica en Bogotá D.C.: 57+1+4048565
www.whirlpool.com.co

COSTA RICA

Línea telefónica gratuita nacional: 0800-0571023
En la ciudad de San José de Costa Rica: 506+ 2235-5703/ 2297-6052/ 2297-3180/ 2222-2626/ 2222-9911/ 2521-5757

12-Apr-2013 19:18:08 EDT | RELEASED

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

ECUADOR

Garante: Whirlpool Ecuador S.A.
E-mail: serviciook@whirlpool.com
Línea telefónica gratuita nacional: 1800 344782

GUATEMALA

Garante: Whirlpool Guatemala S.A.
E-mail: servicio@whirlpool-ca.com
Línea telefónica en la ciudad de Guatemala: 502+2470-0858

HONDURAS

Línea telefónica en la ciudad de San Pedro Sula, Honduras: 504+5504517

NICARAGUA

Línea telefónica en Managua: 505+ 264-0796/ 268-5341/ 268-1888

PANAMÁ

Línea telefónica gratuita nacional: 0800-0570058
Línea telefónica en la ciudad de Panamá: 507+ 224-2143/ 224-3211

PERÚ

Garante: Whirlpool Perú S.R.L.
E-mail: serviciook@whirlpool.com
Contacto telefónico con el Call Center Lima- Provincias: 51+1+6523592

PUERTO RICO

San Juan línea telefónica nacional: 1+787+999-7400

REPÚBLICA DOMINICANA

Línea telefónica gratuita nacional: 1-809-200-9990
Línea telefónica local: 809-412-7713/ 809-412-7714

VENEZUELA

E-mail: serviciook@whirlpool.com
Línea telefónica gratuita nacional: 0800-9447565

Las condiciones y términos de garantía incluidas en este documento no aplican para países diferentes a los aquí indicados, en esos casos para conocer los términos de la respectiva garantía, por favor contacte a la tienda en la que efectuó la compra de su electrodoméstico.

ACROS

Consul
Parte de tu casa

Eslabón de lujo

PRODUCTO FABRICADO POR/ PRODUCT MANUFACTURED BY:
Industrias Acros Whirlpool S.A. de C.V., Unidad Celaya
Carretera Panamericana Km. 280 C.P. 38020, Celaya, Gto.
Tel. 01 (461) 6 18 55 00

12-Apr-2013 19:18:08 EDT | RELEASED

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

NOTAS/ NOTES:

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

NOTAS/ NOTES:

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")